

# 自慢の味をたっぷりとお賞味あれ

柳川名物、うなぎせいろ蒸し。

背割りにして素焼きにされたうなぎは、当店自慢のタレをつけて三度も焼く。

さらに御飯にもタレをかけてせいろで蒸し、蒲焼きを乗せてもう一度。

これだけ心を含め手間ひまかけて、美味しくないとわげがない。

それに余分な脂は落ちているので極めて食べやすく、一度食べたら忘れられないはず。

松 うなぎせいろ蒸し【松】  
¥2,915 (税込)



竹 うなぎせいろ蒸し【竹】  
¥2,375 (税込)



川の流れに心遊ばせ。



▲▶ 展開 A4 サイズ

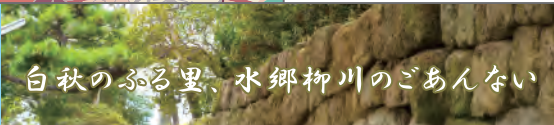


三月下旬頃、  
山王橋より上流を望む。

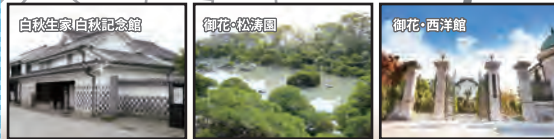
詩情豊かな味処・柳川



おひな様水上パレード  
3月中旬の日曜日開催



【アクセス情報】  
八女Cから車で約25分(国道442号線経由)  
みやま柳川Cから車で約20分(国道443号線経由)  
東脊振Cから車で約45分(国道385号線経由)



うなぎせいろ蒸し  
蒲焼きうなぎ井 **うなぎ屋本店**

〒832-0068 福岡県柳川市城隅町22番4

TEL:0944-73-0118

FAX:0944-72-7387

【営業時間】10:00~18:00(ラストオーダー=17:30)

【駐車場】乗用車10台・マイクロバス可

柳川パーキングセンターと御花の中間に位置し

共に徒歩約1分と交通至便

【収容人数】1階90名

【Webサイト】<http://www.yanagawa-unagiya.com>



うなぎ屋本店